OENOFRANCE

PRODUITS DE COLLAGE

VINIFICATEUR C

Traitement préventif et curatif de l'oxydation et de la casse protéique des vins blancs ou rosés.

INTRODUCTION

VINIFICATEUR C répond aux exigences actuelles d'élaboration des vins blancs et rosés en permettant d'intervenir vite, simplement, en une fois avec le maximum d'efficacité. Sa formulation a été établie à partir de matières premières bien définies, d'une qualité suivie.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

VINIFICATEUR C s'utilise pour préparer les jus, pendant la fermentation ou sur vins et il :

- permet d'obtenir et de maintenir une couleur franche
- favorise l'élimination de la polyphénoloxydase fixée
- permet de maîtriser l'intensité de la matière colorante
- améliore la stabilité protéique

DOSE D'EMPLOI

Vendanges saines ou vinification vins de base : 30 à 50 g/hL
Vendanges altérées : 80 à 100 g/hL

MODE D'EMPLOI

Délayer à froid **VINIFICATEUR C** dans dix fois son poids d'eau, de moût ou de vin.

Cas d'une extraction de jus de bonne qualité :
• enzymer dès que possible pour aider le débourbage avec **ENZYM'POUDRE GLO/uc**
• incorporer le **VINIFICATEUR C** en une fois, lors du soutirage du moût avant fermentation
• laisser en contact pendant toute la fermentation

Cas de jus chargés, altérés et/ou riches en polyphénols :
• enzymer dès que possible les jus avec **ENZYM'POUDRE GLO/uc**
• ajouter **VINIFICATEUR C** pour assurer un débourbage complet
• à la mise au clair, avant fermentation, incorporer une nouvelle dose de **VINIFICATEUR C**
• laisser en contact pendant toute la fermentation

Cas d'un vin fini :
Pour parfaire la stabilité protéique et celle de la couleur, utiliser **VINIFICATEUR C** lors d'un remontage, en homogénéisant.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

INGREDIENTS

Bentonite

- Indice de gonflement spécifique : 15 cm^3/g
- Surface d'absorption : 400 m^2/g
- Capacité d'échange des cations : 80 meq/100g
- Adsorption des protéines : 80%

Caséine soluble

- pH : 7,5 à 8,2 en solution à 10%
- Protéines >88%
- Relargage < 3%
- Bonne aptitude à former un réseau

La caséine est issue du lait. L'emploi du Vinificateur C, dans certains pays et au sein de l'Union Européenne (à partir du 31 mai 2009), implique un étiquetage des vins. Voir la réglementation en vigueur.

CONDITIONNEMENT

Sac de 5 et 20 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB
The Oenological Company